全国消費生活センター

商品テスト・トラブル情報一覧

- 大阪府立消費生活センター
- 香川県中央生活センター
- 愛媛県生活センター
- 国民生活センター
- 名古屋市消費センター
- 愛知県知事直轄消費生活課
- 秋田県県民生活課
- 岐阜県県民生活課

大阪府立消費生活センター
商品テストレポート

電気ジャーポット

電気ジャーポットをテストしました

- **給湯時にふたのすきまから蒸気が漏れ、やけどの恐れがあるものがありました**
- **１日中保温していると、保温の電気代だけで年間１万円かかるものがありました**
- **赤ちゃんのミルク作り（６０℃保温モード）のためには、適温になるまでに約５時間かかりました。**

お茶やコーヒーが飲みたい時にすぐ使え、忙しい現代人にとって一見便利な電気ジャーポット。最近の商品は容器がコンパクト化され、容量が大きくなりましたが、その湯沸かし性能、安全性、使い勝手、カルキ抜き機能、また、省エネで気になる消費電力量などはどうでしょうか。

テスト対象品：７銘柄
（容量 ３．０～ ３．５ﾘｯﾄﾙ、カルキ抜き機能付き）
オルゴ、サンヨー、象印、東芝、タイガー、ナショナル、シャープ
テスト実施期間：
平成９年７月～平成１０年１月

テスト結果から

Ⅰ湯沸かし性能

- 水温を６０℃上昇させるのに必要な消費電力量は２１９～２８７Wh で、これを熱効率にすると８５%～９５%と各銘柄間で１０%の差がありました。満水（容量３ ～３．５Ｌ）の水を沸かすには１９分～２９分かかり、この時にかかった消費電力量は３２５～４０５Whで、電気代に換算すると約8～１０円でした（１KWh ２４４円で計算)。沸騰後、このまま高温で保温した時の消費電力量は３８～５０Whで、水量を半量にしてもあまり変わまりせんでした。
- 高温以外の保温ができる機種は、沸騰後、各設定温度になるまでかなりの時間がかかり、８５℃では約１時間３０分、７５℃保温では約２時間、６０℃では約３～５時間かかりました。しかし、消費電力は高温で保温するのと比べ、８５℃保温で２２～２６%、７５℃保温で２８%、６０℃保温では約６０%も減少しました。

Ⅱ 安全性

- 蒸気口の温度は、全てのものが １００℃まで上昇しました。
- 給湯時にふたのすきまから蒸気が漏れ高温になっているものがありました。
- 誤って転倒した時に、かなり湯が流出するものがありました。
- 転倒試験を繰り返すうち横方向に倒したとき、ふたがはずれ熱湯があふれ出たものがありました。
- 転倒したポットを起こすときは蒸気口から熱湯が噴出しました。
- 給湯できないようロックをしていても、ポットを手前にゆっくりと傾けると湯が漏れ出ました。
- 空だき防止装置は、すべての銘柄で有効に作動しました。

Ⅲ 電動給湯できなくなった時の残り湯の量が、３２０ｍｌもあるものがありました。

Ⅳ １日に２回湯を沸かし、１日中使い続けたときの１年間の電気代は、約１３，３００～１７，６００円になりました。

Ⅴ カルキ抜き（強力沸騰）が終了した直後の、カルキ（残留塩素）除去率は８８～９４%で、5分後にはほぼ １００%になりました。

☆消費者へのアドバイス

- いつでもお湯が使えて便利な商品ですが、使用頻度や使用量が少ない場合は、必要なときにやかんで沸かした方が経済的です。
- 最近、大容量のものが販売されるようになりましたが、家族数、使用量を考慮して各自の使用実態にあった容量の商品を選びましょう。また、保温時の消費電力の少ないものを選びましょう。
- ヒーターの電力が大きいものほど、早く沸き上がる傾向にありますが、ヒーターの電力が１０００Wを超えるもの

も増えています。他の電気製品の使用状況をよく考えて選びましょう。

- 保温温度が選択できる機種は、沸騰後各設定温度になるまでかなりの時間がかかりますので、実用性をよく確かめて購入しましょう。
- 沸騰中は、蒸気口やふた中央などがかなり高温になっています。特に小さい子供のいる家庭では、置き場所ややけどなどに十分注意しましょう。
- 保温時に思わぬ電気代がかかっています。長時間の保温は避け、低温の保温モードがついている機種は省エネのためにも上手に利用しましょう。

大阪府立消費生活センター
商品テストレポート

各種食品中のアルコール量をテスト

テスト期間　平成９年 11 月～平成 10 年３月

- 洋菓子類には４％以上のアルコールが含まれているものがあります。小さな子供やアルコールに過敏な人は気をつけて。
- 栄養ドリンク剤（医薬品、大人用）には２％以上のアルコールが含まれるものがあり、子供の飲用には注意を。
- 珍味類には、意外に多くアルコール分が含まれているものがあります。

最近、当センターに、「ケーキ屋さんで買ってきた洋生菓子を子供が食べたところアルコール分で酔っぱらってしまった。」との苦情が寄せられました。

食品にはよく保存性を高めたり風味を向上させるため、アルコールそのものやアルコールを多量に含む酒類が加えられていることがあります。これは、昨今の消費者の自然指向により保存料の代わりに使用されるようになり、また、グルメブームに代表される食の多様化によって洋酒類等で微妙な味付けがなされているのではないかと思われます。

アルコールは食品として認められており、添加物のように使用に際しての基準や表示義務がないことや水とよく混じる等使用方法が簡単なうえ、殺菌力や食品の保存効果が高く、また消費者の安全に対する懸念も極めて少ないことから、広い範囲にわたり食品製造に利用されているようです。

しかし、アルコールの摂取については度を過ごさなければ害はないといわれているものの、発育途上にある乳幼児やアルコールに過敏な人が、これらの食品からアルコールを知らず知らずのうちに摂取していることの影響が懸念されます。そこで当センターでは、各種食品中に含有されるアルコール量をテストしました。

○テスト対象食品　１００銘柄
（医薬品ドリンク８品目含む）

テスト結果

（1）菓子類・アイスクリーム類

１銘柄のチョコレートケーキから４．２０％（重量による%、以下同様）のアルコールが検出されるなど、数カ月の長期常温保存が可能な洋菓子ほど多く含有されていた。

また、洋生菓子類やゼリー風菓子には、各種リキュール類が風味のアクセントとして広く使用されていたが、その含有量の多くは１％以下と少量であった。

アイスクリーム類については、１．４６％とアルコール分を多量に含むものがあった。

なお、焼菓子や和菓子を代表とする蒸し菓子には、アルコール類の原材料表示はされているものの、焼き上げたり蒸したりするため、アルコール分はほとんど残存していなかった。

（2）調味料類

ドレッシングやたれ類の多くにアルコール類が使用されていた。これらは、風味付けのためや、保存性向上のため、あるいは原材料の醤油・みそに由来するものと考えられる。特に味噌を主体とする食品の含有量は最大４．０２％と多めであった。

しかし、煮沸など調理中にアルコールは飛んでしまうため、食べる時には濃縮だしや味噌等に含まれるアルコールは残らないものと考えられる。

なお、醤油等醗酵食品には元来アルコールが多く含まれていることもあるが、添加されたアルコールと区別できないため、含有されるすべての量を表した。

（3）漬物類

奈良漬やわさび漬等酒粕を利用した食品には、当然ながらアルコールが５～６％以上含まれていた。そのほか、減塩指向が根強い梅漬けやたくあん漬等の多くにもアルコールが使用されており、最大で２．０１％であった。

（4）珍味類

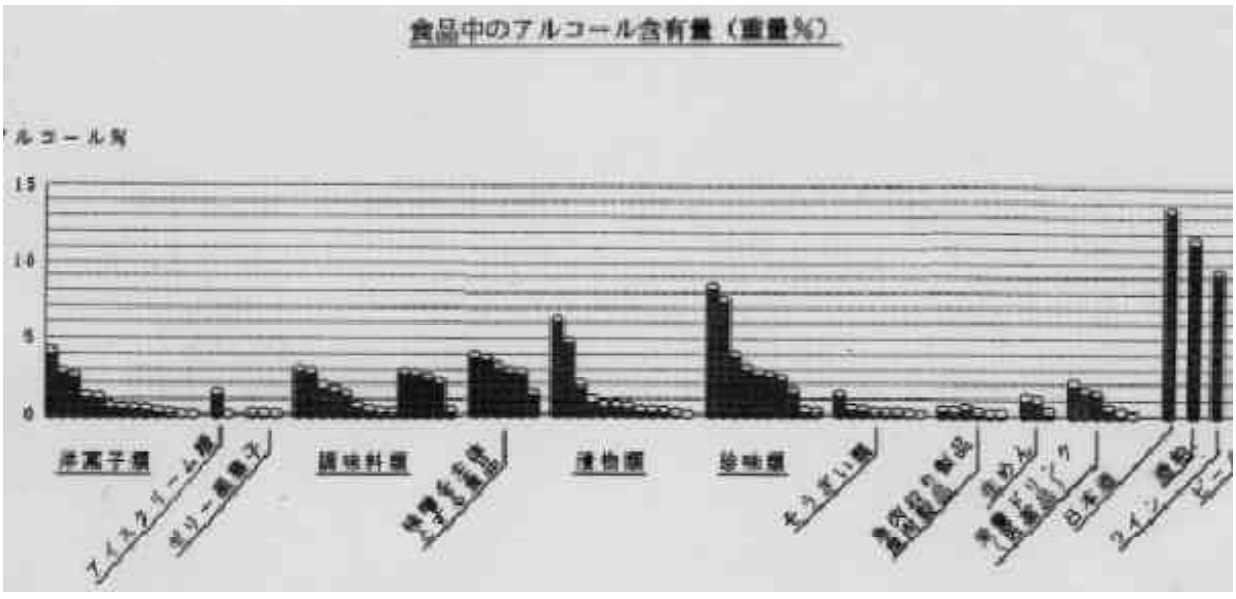
うに加工品には、従来からアルコールが利用されているため、８％を超えるものがあった。珍味類は塩分で保存性を高めたものが多かったが、最近は減塩のためか、アルコールを使用したものも多かった。

（5）そうざい類

そうざい類は、アルコール類を含めた調味が商品のポイントとなるためか、「ワイン」「清酒」といった表示が多く、アルコールも検出されたものの、その残存量は少量であった。また、原材料としての表示には記載があるものの、アルコールが検出されないものもあったが、製造工程の加熱でアルコール分が全部飛んでしまっていると考えられる。

（6）魚肉ねり製品・食肉製品

どちらも０．４％程度のアルコールが含まれているものがあった。原材料として使用さ



れたのか、スライスや包装工程で品質保持のため使用されたのか、また、ハムの熟成により生成したのか等は不明であるが、食肉製品には原材料としての表示はなかった。

（7）生めん類

生めん（茹でる前のめん）の保存のため、最大１．１４％のアルコールが使用されているものがあったが、茹でることによりアルコールが茹で汁に溶け出したり飛んでしまうため、摂取されることはないと考えられる。

（8）栄養ドリンク（医薬品）

アルコール含有量は、検出されないものから最大２．１１％のものまでさまざまであった。小さなビンに入ったものほど含有濃度は高めの傾向であった。

表示について

（1）最近では原材料が表示された商品が増えてきています。そのなかでアルコールは、「酒精」と表示される場合が多く、次いで「洋酒」「清酒」等、添加された酒の種類名で表現されていました。

（2）洋菓子やアイスクリーム類の一部および栄養ドリンクには、アルコール分の量の表示もされているため、商品を選ぶ場合の目安になります。

アルコールに過敏な人等が安心して商品を選べるよう、他の多くの食品にもアルコール使用量（できれば最終商品における含有量）の表示が望まれるところです。

消費者へのアドバイス

（1）洋菓子類やアイスクリーム類等は、香料や甘味等でアルコール分が感知しにくいことから、子供が食べる際には表示を確かめる等、大人が事前にチェックしましょう。

（2）最近、子供が大人用栄養ドリンク剤を飲用する風潮があるといわれていますが栄養ドリンク類（医薬品）には意外にアルコールが含まれているものもありますので注意しましょう。

（3）珍味類には、アルコールが意外に多く含まれているものがありますので気をつけましょう。

（4）アルコールには習慣性もあるといわれており、それらを多く含んだ食品等を毎日摂り続けることのないようにしましょう。

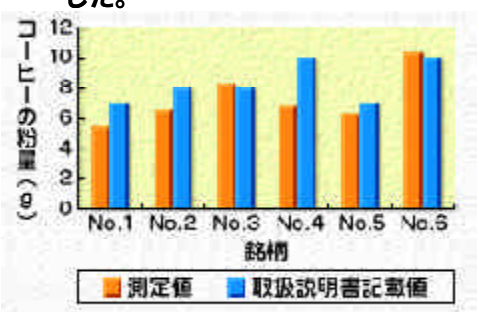
香川県中央生活センター
商品テスト
～コーヒーメーカー～

使いやすく手入れしやすいのは…味や香りにこだわり、家庭でもレギュラーコーヒーを楽しむ人が増えています。
そこで「ドリップ専用タイプ」の製品の機能、使用性、安全性等について調べました。

◆高価なものほど本体重量も重い

○ 本体の重量は高価格なものほど重い傾向にありました。

○ 取扱説明書に記載されたコーヒー１杯当たりコーヒー粉や計量スプーン１杯の量は銘柄によりかなりの差がありました。



◆コーヒー濃度も銘柄間に差が

☆コーヒーの抽出時間
１カップ・・2.5～4分
３カップ・・4.5～9分
５カップ・・7.5分～11.5分

☆コーヒーの温度（抽出直後）
３カップ分・・７７～８１℃
５カップ分・・７８～８５℃

- **☆　保温中の温度は１銘柄を除き抽出直後に比べて１～６℃高くなっていました。**
- **☆　取扱説明書に従い抽出したコーヒーの濃度は銘柄により差があり、コーヒー粉量、水量を統一して抽出した場合でも濃さに違いがありました。**

◆高価格品は構造が複雑で使いにくいものが多い

高価格品は構造が複雑なものが多いため、使いに　くいものが多く見られました。各部が分解できるものはきれいに掃除できますが、取扱説明書をよく読まないとわかりにくい場合もありました。

☆使いやすいコーヒーメーカーは・・
○コーヒー粉や水をいれやすいもの
○水容器の目盛りが見やすいもの
○水容器やフィルター部が簡単に取り外しできるもの

-アドバイス-

①　購入する際に
・付加機能の有無により、価格に差がありますが機能の差はあまり見られませんでした。使いやすさや後始末の簡便さなどを確認して購入したほうが良いでしょう。

②　おいしく飲むために
・コーヒーの濃さは好みによるので、粉量は自分で調節したほうがよいでしょう。
・抽出カップ数が少ないと、出来上がりの温度が低いことがあります。しばらく保温すると温度が上がり、おいしく飲めます。

③　安全に使うために
・通電中は、保温板やガラス容器等が高温になるので注意しましょう。また、スイッチの切り忘れによる空だきにも注意しましょう。
・長期間使用しなかった浄水フィルターは、よく洗ってから使用しましょう。

愛媛県生活センター
商品テスト

家庭用除湿剤

「除湿剤をタンスの引き出しに入れていたところ、容器から水が漏れて和服や底板がしみになった。」との苦情が寄せられました。
そこで、このような事故を未然に防止するため、この苦情の原因を探るとともに、除湿剤の表示、使用性、安全性及び効果等をテストしました。

- **＊　１５銘柄４４点について、テストしました。据え置き型８銘柄、吊り下げ型３銘柄、直接接触型４銘柄の３タイプのものです。**
- **＊　除湿剤には据え置き型・吊り下げ型・直接接触型があります。**

①据え置き型
押し入れ、洋服ダンス・下駄箱等大型収納庫向け多目的なもので、大半が三角コーナーの形状をしています。

[特徴]

プラスチック容器を仕切り板で上段と下段に２分して、上段には塩化カルシウムを主成分とする薬剤が入っており、上部の開口部を紙製の吸湿シートで覆い、それを格子状の保護ふたをかぶせた形となっています。

粒状の薬剤が吸湿を行い、薬剤が溶けて水溶液になり、容器の下段部に水がたまる仕組みになっており、使用期限の目安は、容器の側面に「お取り替え位置」等のマークが付けられています。

②吊り下げ型

洋服ダンス用に限定し、除湿袋にフックの付いたものです。

[特徴]

ほとんどのものは、片面を紙製の吸湿シートで覆い、反対の面を透明のプラスチックフィルムで包み、中の薬剤（塩化カルシウム）が見えるようになっています。

③直接接触型

引き出し等に収納している衣類、和服等の上に置いたり、布団の間にはさんだりするパッケージタイプです。

[特徴]

吊り下げ型のものと同じ形状・成分をしており、使用の際は、この吸湿シートを必ず上に向けて置くことになっています。使用期限の目安は、吊り下げ型の場合と同様に薬剤が変化したときを交換時としています。

テスト結果

①　薬剤のペーハー（ＰＨ）は中性から弱アルカリ性を示しました。吸湿した薬剤の水溶液（塩水）のペーハー（水素イオン濃度：ＰＨ）を測定したところ、６．１０～９．９０でした。弱アルカリ性を示したものが９銘柄、中性を示したものが６銘柄でした。

②　液漏れの再現テストでは、据え置き型のもので吸湿シートに傷や穴があると、転倒した場合液漏れがあり、衣服等のしみの原因になります。

③　３タイプ別の吸湿性能には、差のあることがわかりました。

加湿器により湿度を９０～１００％にしたガラス製の密閉容器内に各除湿剤を同時に入れて吸湿性能のテストを行い、一定の経過時間毎の吸湿した水量を測定し、据え置き型のものは使用期限の目安値まで、パッケージ型のものは、吸湿限界付近になるまで実施しました。

吸湿効果は認められたものの、表示している吸湿能力と実際の吸水量とに大きく隔たりのあるものがありました。

また、激乾・強力除湿等誇大・強調した表示については、薬剤の潮解性（個体が空気中の湿気を吸収して溶解する性質）を利用したもののため、不適当な表現と思われるものがありました。

消費者へのアドバイス

◎　購入するときに注意することは、用途に応じたものを選びましょう。除湿剤には、押し入れ・タンス・下駄箱に「据え置き型」、洋服タンス専用に「吊り下げ型」、タンスの引き出しの衣類の上に置い

たり、布団の間にはさんだりする「直接接触型」の３タイプがあります。

◎　使用するときに注意することは、
①　必ず使用上の注意、保存方法、使用基準等の表示に目を通してから取り扱いましょう。
②　周囲が密閉したときが最も効果を発揮します。
③　吸湿シートは、すべて紙製のため、傷を付けたりすると液漏れを起こし、しみの原因になります。
④　据え置き型のものは、容器に水がたまる仕組みになっているので、隅の安定した平らなところに置き、容器の上にものを置くのは止めましょう。
⑤　直接接触型のものは、必ず吸湿面を上にして、衣類の一番上に置きましょう。
⑥　取替え時期を必ず守りましょう。

◎　廃棄するときに注意することは、据え置き型のものは、中の水を捨ててから不燃物ゴミとして出しましょう。
吊り下げ型・直接接触型のものは、そのまま不燃物ゴミとして出しましょう。

◎　液漏れでしみがついた時は、衣類は、よく水洗いするか、早めにクリーニング店に出しましょう。タンスの引き出しはよく水ぶきしてから乾かしましょう。
乾燥剤だけに頼らず、押し入れ、タンス等は、時折風通しをしたり、布団を日に干して乾燥しましょう。

国民生活センター
商品テスト
卓上型食器洗い乾燥機の比較テスト結果

最近、コンパクトさをうたい、売れ行きが伸びている食器洗い乾燥機。４人用前後で６万円台のタイプ５社５銘柄を取り上げ、洗浄性能、経済性、使いやすさなどを調べた。

●洗浄性能では、各銘柄とも大皿類等はほぼ満足のいく洗い上がりではあった。しかし、コップ・箸等の小物類は完全に汚れを落とせないため、手洗いによる補助がある程度必要であった。さらに、汚れたまま放置して置いた食器を洗った場合、より洗い残しが目立った。

●乾燥性能は、どの銘柄も大皿等の皿類は水滴の残留がほとんどなく、汁碗、湯飲みの糸底、ガラスコップは水滴が残る傾向であった。

●コンパクトさをうたい文句としているが、実際シンクの上に置いてみると思いのほか場所を取るうえ、取扱説明書にあるような標準的な食器以外（深みのある和食器など）は収納量や使用性があまりよくなかった。

●洗浄時の騒音はどの銘柄もかなり大きく、住宅事情によっては夜遅くの運転を控えるなどの配慮が必要だ。
●手洗いと比べた場合、食器洗い乾燥機は人手がかからないが洗浄性では劣っており、環境性という点では使用水量は少なく、炭酸ガス排出量は多めという特徴を持っていた。

※検体購入　：1997年 12 月、1998年 2月
　テスト時期：1997年 12 月～1998年 4月

消費者へのアドバイス

【購入する前に】

1. 卓上型食器洗い乾燥機の利点・欠点を知った上で購入するかどうか考える。手洗いに比べ、どの位省力化できるかが使う場合のポイントと考えられる。この点では主だった食器の洗浄・乾燥部分は省力化できるが、ガラスコップや小物は手洗いの方が良く、皿類も入れ方や汚れの程度によっては、仕上り後に再度手洗いによる洗い直しが必要な場合がある。
　また、衛生面を考慮して食器洗い乾燥機を使用する場合も考えられるが、手洗いであっても、きれいに洗浄し自然乾燥した食器は清浄である。

2. 高級なガラス食器や漆器は洗えない
カタログや取扱説明書に記載されているが、変色したり、割れたりするため食器洗い乾燥機には向かない食器がある。例えばカットグラスやクリスタルグラスなどの高級ガラス食器、銀製食器、アルミ食器、漆塗りの食器等である。また、哺乳瓶の乳首や盃などの目方の軽い食器は水で飛ばされ、下部ヒーター上に落ちて溶ける危険があるため洗えないし、食器や調理器具以外のものを入れると、発煙発火のおそれがある。

【購入する時に】

1. 家族構成や使用する食器の形状を考慮した上で、容量にはゆとりを持たせて選定するとよい。
カタログなどで紹介されている何人用という表示は、平らたい皿が主体になっている。深みのある和食器の場合は人数分入らないことも多い。
　また、食器かごが固定式の２段の場合は大きい食器は入らないので、通常使用する食器を考えて庫内を確かめるとよい。できれば、自分の家族構成数よりゆとりを持たせた容量の商品を選択する方が無難といえる。

2. 購入の際は自宅のキッチンスペースを考慮した上での商品選択を卓上型にも２種類あり、ドアを前方向に倒して開けるタイプのものと上方向に持ち上げて開けるタイプのものがある。前者はドアの分だけ手前にスペースを取られる。また、後者は食器洗い乾燥機の上方には何もないか、最低ドアの分は距離が開いていないと使いにくいだろう。
　このように食器洗い乾燥機を置く回りのことも考慮して商品選択をした方がよい。なお、狭いキッチンスペースに置く場合は、庫外上部が平らで物を置ける方が食器の出し入れなどに利用できる。

3. 仕上がりまでの時間を短くしたいのならガス給湯機使用で。それ以外は水道使用がいい。
　食器洗い乾燥機を設置する場合は給水又は給湯から分岐水栓で接続させる。水道使用、ガス給湯機使用で経費や使用水量、炭酸ガス排出量はそれ程変わらない。ただ、仕上りまでの時間はガス給湯機使用の方が短い。食器をセットさえすれば洗浄できるので、時間は気にならないかもしれないが、乾燥工程に入るまではかなりな騒音が続く。少しでも短時間で仕上げたいのであればガス給湯機に接続するとよい。

【上手に利用するには】

卓上型食器洗い乾燥機の洗浄性能やセットできる食器の数及び種類を考慮して使い方を工夫するとよい。

1. 食器洗い乾燥機に食器をセットする前に残菜を取り除く残菜が残っているといったん落ちたご飯粒などの残菜が再付着することがあり、また、残菜フィルターに残菜がたまると、水流が弱くなる場合もある。残菜を取り除いた方が後々掃除も楽である。
2. すぐ洗わない時やこびりついた汚れなどは洗い桶に浸してから洗う手洗いでも同様であるが、汚れが乾燥すると落ちにくくなる。念入りに洗うコースもあるが、標準コースと洗浄性能はそれ程変わらなかった。
   グラタンのこげつき、なべの焼けこげ、茶わん蒸しなどのがんこな汚れ、口紅の汚れなど落ちにくい汚れは落ちやすくして洗った方が効果的である。また、ガラスコップや箸等の小物は手洗いの方が確実にきれいになる。

3. 使用する食器も食器洗い乾燥機向けに糸底の深い和食器は糸底に水が残りやすく、完全には乾燥しにくい。深みのある皿や鉢類はセット枚数が限られる。使用する食器類をある
   程度食器洗い乾燥機向けに工夫して出来るだけ有効に利用するとよい。

業界への要望

1. 食器洗い乾燥機の容量についてカタログなどで何人用、何点などの表示があり、機種を選定する際の目安になっていると考えられる。しかし、同じ４人用でも収納できる食器の数は銘柄によって異なる。一人分の食器数を業界で統一し、消費者が同じ基準で銘柄選定できるようにして欲しい。

2. セットできる食器が例示されているが洋食器類が中心であり、和食器について例示されている銘柄は少ない。商品選定の際の情報として洗える食器の例示を増やして欲しい。

テスト商品一覧

『三菱コンパクトきっちーんとサイズ
ＥＷ－ＣＴ３』
（三菱電機）　６００００円
大きさ 42㎝× 36㎝×48㎝
（ふたを上に全開にした時の高さ66.5㎝）
洗浄方式：回転ノズル噴射式
使用水量：約１５ﾘｯﾄﾙ
運転コース：標準コース、高温コース、給湯コース、節約コース、乾燥のみコース
１度に洗える食器の数　　約３人分（２１点）
（取扱説明書などの表示による）

『サンヨー洗って置くぞうＤＷ－ＳＴ３１』
（三洋電機）６３０００円
大きさ 41㎝×45.5㎝×46.6㎝
（扉を全面に全開にしたときの高さ77.1㎝）
洗浄方式：回転噴射ノズル方式
使用水量：約１４ﾘｯﾄﾙ
運転コース：標準コース、スピーディーコース、がんこコース、予洗コース、乾燥６０分コース
１度に洗える食器の数　　約４人分（３０点）
（取扱説明書などの表示による）

『ナショナルかたづきんちゃん　ＮＰ－Ｃ２０』
（松下電器産業）　６２０００ 円
大きさ 47㎝×43.7㎝×42.5㎝
（ふたを上に全開にしたときの高さ71.4㎝）
洗浄方式：回転ノズル噴射方式
使用水量：約１５ﾘｯﾄﾙ
運転コース：標準コース、念入りコース、予洗コース、乾燥のみコース
１度に洗える食器の数　　約４人分（２４点）
（取扱説明書などの表示による）

『日立おおいり洗っとくわ　ＫＦ－８９０』
（日立製作所）　６４０００円
大きさ：41㎝×54.8㎝×39.8㎝
（ふたを上に全開にした時の高さ85.6㎝）
洗浄方式：ジェットシャワー方式
使用水量：約２３ﾘｯﾄﾙ
運転コース：自動コース「標準」「念入り」、手動コース「予洗」「乾燥のみ」
１度に洗える食器の数　　約５人分（３０点）
（取扱説明書などの表示による）

『シャープ快速くるピカＱＷ－ＳＲ１』
（シャープ）６６０００円
大きさ 43㎝×49㎝ ×42㎝
（扉を前面に全開したときの奥行き81.5㎝）
洗浄方式：ターンテーブル洗浄
使用水量：１５ﾘｯﾄﾙ
運転コース：標準コース、おいそぎコース、がんこコース、（独立）高温コース、すすぎコース、乾燥のみコース
１度に洗える食器の数　　約５人分（３５点）
（取扱説明書などの表示による）

名古屋市消費センター

食品に関する相談内容

Q ― ゆで卵をつくると、卵黄の固まりがネズミ色となることがある。なぜか？

A ― 卵を高温で長時間ゆでると卵黄中に含まれるアミノ酸が熱のために分解して硫化水素を生じ、これが卵黄中の鉄分と結合して硫化第一鉄をつくったために、卵白部と卵黄部との境界面が青緑色から黒色に変化した。

Q ― 未開封の蜂蜜の瓶底に白いものが沈殿しているが、食べられるだろうか？

A ― 蜂蜜の糖分は主にブドウ糖と果糖である。この割合は採蜜の花の種類によって異なり、ブドウ糖の多いほど結晶しやすいが、大なり小なり長期間保存すると結晶する可能性がある。結晶を溶かすには 60℃以上の湯につけるとよい。

Q ― 鶏肉を購入し、焼いたら緑変した。食べても大丈夫か？

A ― 鶏肉レバーに鶏の胆汁が混じったためと思われる。安全性に問題はないが苦みがある可能性はある。

Q ― ニンニクを酢につけたら青緑色になった。食べてもよいか？

A ― ニンニクの酢漬けの保存中によく生じる変化で、ニンニクのにおい と辛みの成分であるアルキルサルファイト化合物がゆっくり分解し、ニンニク中の鉄分と反応して青色になるといわれている。有害 ではないので食べても差し支えない。

Q ― オリゴ糖が体によいと聞いたが、どのようなものか？また、どのような食品に多く含まれているか？

A ― オリゴ糖は、ブドウ糖や果糖が数個つながったもので、腸内ビフィズス菌を増やす消化されにくい虫歯になりにくい便秘改善などの作用がある。
野菜、大豆、海草、でんぷんなどに酵素を作用させて作られたものが、菓子、飲料等に添加されている。

Q ― 紅茶に蜂蜜を入れると黒くなるが、悪い蜂蜜ではないか？

A ― 紅茶の成分であるタンニンは鉄分と結合するとタンニン鉄となり黒 っぽく変色する。紅茶に蜂蜜を入れて黒っぽくなるのは、蜂蜜中の鉄分がタンニンと反応したためで ある。

Q ― シチューを作ろうとして鮭を入れたら赤色がでてきた。

A ― 鮭の筋肉の赤色または橙色はほとんどカロチノイドという色素で ある。カロチノイドは油溶性であり、シチューの油分に溶けでたものと思われる。

Q ― ステンレス片手鍋で味噌汁を作り、いったん火を消して、30～40分後に再び火をつけて具の豆腐を入れようとしたところ、鍋のふたを飛ばして味噌汁が沸騰した。

A ― 名古屋市消費生活センターで 再現テスト。加圧殺菌された味噌は沸騰することがあり、再加熱したり、具のないときは、より沸騰しやすい。また、鍋はふたに蒸気抜きの穴がなく、加熱中断するとふたと本体が密着するものであった。今回は、
①味噌汁を具のない状態で再加熱したこと
②鍋のふたと本体が密着した状態で加熱したこと
③ハロゲンヒーターで急加熱しことが重なり合って鍋のふたを飛ばすような沸騰が起こったと推定された。

愛知県知事直轄消費生活課
～消費者トラブル情報～

インターネットを利用した通信販売のトラブルにご注意！

インターネットを利用した通信販売とは最近、パソコン等の一般家庭への普及にともなって、インターネットを利用した通信販 売が浸透しつつあります。食料品、衣料品、書籍等の商品購入のみでなく、コンサート、航空券、ホテル等の予約も行えるようになってきました。

消費者は、家庭に居ながらにして、世界各国の販売事業者のホームページから最新の商品等の情報を得ることができ、その商品等の注文は、電子メール等ですることができます。代金の決済は、「代金引換え」、「銀行振込、郵便為替」、「クレジットカード」などで 行います。

トラブルの内容

このように利便性の高いインターネット利用の通信販売ですが、

（1）販売事業者に言われるがままに代金全額を前払いしたが、商品が届かない。
（2）届いた商品がホームページに掲載されていた広告と違っていた。
（3）インターネットを利用しているが、契

約した覚えのない商品の代金が口座から引き落とされていた。

といったトラブルも発生してきています。

これらのトラブルは、一般の通信販売におけるトラブルと基本的に変わりのないものが多いのですが、インターネット利用の通信販売特有のトラブルも出てきています。

トラブルに遭わないために

今後も技術の進展により利便性の向上が図られれば、インターネット利用の通信販売を行う消費者がますます増加していくものと予想されます。しかし、利便性が高い反面、様々なトラブルの起きる可能性がありますので、インターネット利用の通信販売を利用するときには次の点には十分に注意をしてください。

- 購入代金の前払いは原則として避けましょう。
- クレジットカードを利用するときには、カードの番号を暗号化せずにインターネット上で送ることはやめましょう。
- クレジットカードの番号を販売業者に伝達するときには、電話やＦＡＸを利用しましょう。
- ホームページの内容をよく見て、販売条件を確認しましょう。
- 不明な点があったら必ず 販売事業者に確認しましょう。

秋田県県民生活課
消費者被害情報

乗用車を巡る契約トラブル

消費者トラブルで自動車についての相談は少なくありません。

自動車は思いつきや突発的に契約する商品とは考えにくくクーリング・オフ制度の適用外なので「契約は慎重に！」「信用のおける販売店を選ぶこと」が大切です。販売店が（社）自動車公正取引協議会の会員の有無も選択の目安になります。

相談事例　１

新車で購入したのにエンジンの具合が悪く、販売店に申し出たら修理で対応と言われ納得できない。別の新車と交換してもらいたい。（４０代男性）

新車の場合、商品の特性や保証制度から、故障部分の修理や部品交換で、品質が完全回復するなら新車交換は難しいと思われます。

ただし、どうしても直らないときには販売会社の責任として新車交換の要求ができます。故障の原因を確認しておきましょう。

相談事例　２

専門雑誌の通信販売で３６０万円の中古外車を注文。代金の一部６０万円は支払い済みであるが、約束の期日が過ぎても部品修理中との理由で納車を引き延ばされている。（２０代男性）

この場合は、相手業者に連絡をとり、約束が守られなかったり、著しく遅れた場合は、内容証明郵便で申し出てください。解約することができます。

なお、通信販売での中古車の購入は、故障時などにその修理に業者が応じてくれない、代金は前払い済みであるが納車されない、業者と連絡がとれなくなった等のトラブルもあります。

また、新車と違って品質を見極めることが難しいので、広告だけで安易にとびつくことは危険です。

相談事例　３

欲しい中古車があり、２００万円で購入契約をした。その後、納車前に他の店で同車種でもっと安い車を見つけたので契約した店へキャンセルを申し出たら違約金２１万円を請求された。支払わなくてはいけないか。（２０代女性）

契約が成立している場合、消費者側の一方的な理由では解約はできません。合意解約で違約金を請求された場合は明細をもらうなどして内容を確認して冷静になって業者と十分話し合うことをお勧めします。

岐阜県県民生活課
消費生活相談

「イア・ケアー・グッズ」製品について

最近、「イア・ケアー・グッズ」とよばれる製品が多く販売されるようになりました。これは長さ１０ｃｍ程の円筒状の形状をしており、一端を耳の穴に挿入し、一端に火をつけて、その燃焼に伴い耳の穴がきれいになる、という製品です。

しかし、発生した蝋などが外耳道に進入したことに起因すると思われる、かゆみ、痛み、外耳炎などの報告も寄せられるようになってきています。

今後、実態調査や商品テストが行われる予定ですが、この製品を使用する際には以下の点に注意しましょう。

１．外耳炎や中耳炎等の疾患を有する人や耳の皮膚に異常が起きやすい人は、使用を控えること

２．製品の使用により異常を生じた場合は、速やかに医療機関で受診すること

「エアバッグ・システム」について

現在，エアバッグを装備した乗用車が増えてきています。ただＳＲＳエアバッグ・システムは、シートベルトの着用を前提として初めて効果が発揮されるものです。エアバッグが装備されているからといって、エアバッグだけに頼ることなく、シートベルトを着用し安全運転に心がけましょう。

またエアバッグの作動・不作動等に関する資料は、希望に応じて配布・説明ができるように各ディーラー等の店頭に用意されているので、エアバッグ付き自動車のユーザーは、購入店などに申し出て、資料の配布と説明を受けるとよいでしょう。

国民生活センターにて受け付けた
エアバッグ事故の苦情事例より
「衝突時に作動しなかったエアバッグ」

２年前に購入した小型乗用車で走行中、対向車線から普通乗用車がスピンしながら飛び込んできたためフロント部分より衝突した。その際、オプションで取り付けたエアバッグが作動せず、シートベルトを着用していたものの、衝撃が大きく救急車で病院に運ばれた。以後重い鞭打ち症から２ヶ月近く職場復帰ができなかった。